

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

奥羽の山々から流れる雪解けの清流と
作り手の熱い想いが、極上の美味しさを育てました。

認定

山形豚

山形県ならではのやさしい水質と
四季折々の気候、そして経験豊かな農家が、
一途に磨き上げた味わいです。

YAMA
GATA
BUTA



最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

四季折々の豊かな自然と 雪解けのやさしい水質に育まれた「山形豚」。

山形県食肉公社の独自基準により厳選された
豚だけが「山形豚」と認められます。
やわらかで旨み豊かな豚肉をどうぞお召し上がりください。

山形豚3つのこだわり



豚へのこだわり

山形豚は、ランドレース種と大ヨークシャー種を掛け合わせたものを
母親にその父親には肉質に優れたデュロック種を持つ三元豚です。
麦を主体とした飼料を与え、通常よりも長い肥育日数でしっかりと
飼い込むことで、きめ細やかでしまりのある肉質とジューシーで
甘み豊かな脂に仕上げました。



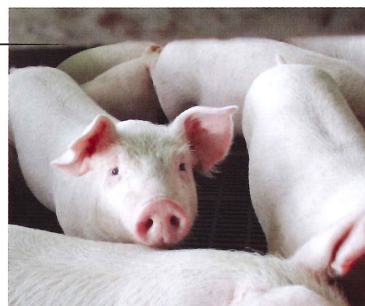
肥育環境へのこだわり



奥羽山脈から流れる雪解けのやさしい水質と澄みきった空気。
肥育する上で一番大切なのは豚たちが毎日飲む「水」。
山形県は全国でもトップクラスの軟水の地。
そんな豊かな自然に囲まれた農場の中で、農家の愛情を
たっぷり受けながら、山形豚は大切に育てられています。

品質へのこだわり

農場では出荷する際に、豚の健康状態や大きさの基準を設けています。
また山形県食肉公社では、「山形豚」の独自基準を設けております。
通常の格付け基準の他に、商品の品質をより安定させるため、
「枝肉重量」「背脂肪厚」に独自の基準を設け、この基準に合格する
豚だけを「山形豚」として認定します。



認定 山形豚



生産者：山形県食肉公社指定農場
加工場：株式会社 山形県食肉公社
取扱企業：住商フーズ株式会社

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

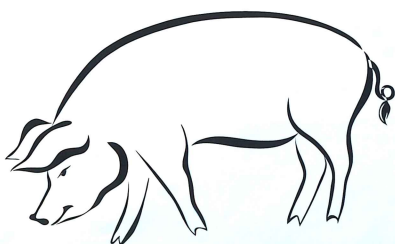
川島食品株式会社

奥羽の山々から流れる雪解けの清流と
作り手の熱い想いが、極上の美味しさを育てました。

認定

山形豚

山形県ならではのやさしい水質と
四季折々の気候、そして経験豊かな農家が、
一途に磨き上げた味わいです。



YAMA
GATA
BUTA

 おいしい山形®

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

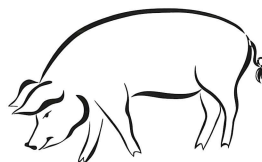
川島食品株式会社

四季折々の豊かな自然と 雪解けのやさしい水質に育まれた「山形豚」。

山形県食肉公社の独自基準により厳選された
豚だけが「山形豚」と認められます。

やわらかで旨み豊かな豚肉をどうぞお召し上がりください。

山形豚3つのこだわり



豚へのこだわり

山形豚は、ランドレース種と大ヨークシャー種を掛け合わせたものを
母親にその父親には肉質に優れたデュロック種を持つ三元豚です。
麦を主体とした飼料を与え、通常よりも長い肥育日数でしっかりと
飼い込むことで、きめ細やかでしまりのある肉質とジューシーで
甘み豊かな脂に仕上げました。



肥育環境へのこだわり



奥羽山脈から流れる雪解けのやさしい水質と澄みきった空気。
肥育する上で一番大切なのは豚たちが毎日飲む「水」。
山形県は全国でもトップクラスの軟水の地。
そんな豊かな自然に囲まれた農場の中で、農家の愛情を
たっぷり受けながら、山形豚は大切に育てられています。

品質へのこだわり

農場では出荷する際に、豚の健康状態や大きさの基準を設けています。
また山形県食肉公社では、「山形豚」の独自基準を設けております。
通常の格付け基準の他に、商品の品質をより安定させるため、
「枝肉重量」「背脂肪厚」に独自の基準を設け、この基準に合格する
豚だけを「山形豚」として認定します。



認定 山形豚

YAMA
GATA
BUTA

生産者：山形県食肉公社指定農場
加工場：株式会社 山形県食肉公社
取扱企業：住商フーズ株式会社